

## Bärlauchknoten

---

Zutaten für die Bärlauchknoten:



### *Teig:*

400 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 Pkg. Trockengerst

½ TL Zucker

195 ml Wasser

30 ml Olivenöl

### *Füllung:*

100 g Bärlauch

½ TL Salz

100 g Butter, zimmerwarm

ca. 75 g Käse, gerieben

Das Mehl wird mit dem Salz, dem Gerpulver, dem Zucker, Wasser und Öl gemischt und zu einem Teig verknetet. Die Teigkugel abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit macht man die Füllung. Dazu wird der Bärlauch in der Küchenmaschine zerkleinert, oder per Hand ganz fein gehackt. Das Salz und die Butter mit dem Bärlauch vermengen.

Nach der Ruhezeit wird der Teig etwa auf doppelte 40 x 60 cm Größe ausgerollt. Die Hälfte der Teigplatte wird mit der Bärlauchbutter bestrichen und mit Käse bestreut. Die andere Hälfte darüber klappen und mit dem Nudelholz noch etwas glatt rollen.

Nun schneidet man etwa 2,5 cm breite Streifen ab und nimmt die vorsichtig in die Hände. Man dreht die beiden Enden jeweils in die andere Richtung, so daß eine Kordel entsteht und mit

dieser macht man einen Knoten und klappt die Enden nach unten. Die Bärlauchknoten auf ein Backblech setzen und bei 200°C etwa 25-35 Minuten goldbraun backen.

